

**Descriere:**

Prezenta invenție se referă la industria vinicolă a lichiorurilor și a vodcii și poate fi aplicată la fabricarea băuturilor tari de fructe, de exemplu, calvados și vinuri de fructe și pomușoare.

Este cunoscut componentul de cupaj pentru vinuri și băuturi - extractul de stejar, o soluție de culoare brună-închisă, cu o aromă și gust specific, ce conține un complex alcoolic-solubil de substanțe prețioase din lemn de stejar. [1]

Deficiențele extractului de stejar este calitatea inferioară, cauzată de cantitatea mare de forme inoxidabile ale compușilor polifenolici, care determină tonul "crud" al componentului de cupaj indicat, surplusul lui de asprime și astringență.

O soluție tehnică mai apropiată de cea propusă este componentul de cupaj ce conține extract de materie primă cu conținut de fenol (semințe de struguri de viță de vie sau talaș de stejar), termoprelucrat cu must concentrat în prezența acidului ascorbic. [2]

Componentul de cupaj indicat este de o calitate suficient de înaltă, are o aromă complexă și un gust armonios, cu nuanțe de învechire de ciocolată și rășină. Maturitatea gustului și a aromei dă posibilitatea întrebuințării la prepararea băuturilor alcoolice.

Cu toate acestea, la prepararea băuturilor specifice, de exemplu, brandy de mere (calvados), balsamuri, aperitive etc., în organoleptica cărora tonul principal este cel de fructe și o amăreală picantă originală în gust, folosirea extractului fenolic drept component de cupaj este insuficientă și necesită ingrediente suplimentare.

Scopul prezentei invenții constă în extinderea sortimentului componentelor de cupaj pentru băuturi tari și vinuri.

Rezultatul tehnic, conform invenției, constă în obținerea componentului de cupaj de calitate înaltă cu o aromă specifică și gust de mere proaspete.

Rezultatul tehnic dat poate fi obținut prin aceea că componentul de cupaj pentru băuturi tari și vinuri, care conține extract de materie primă bogată în substanțe fenolice, prelucrată cu termooxigen, conform invenției, conține suplimentar suc de mere alcoolizat, glicerină, vanilină, zahăr caramelizat și alcool etilic rectificat, iar în calitate de materie primă bogată în substanțe fenolice conține extract din lăstari de meri rețezați primăvara în următorul raport al componentelor (în l la 100 dal de component) :

Extract fenolic din lăstari de meri	650-750
Suc de mere alcoolizat	200-150
Glicerină	4-2
Vanilină, kg	0,03-0,02
Zahăr caramelizat	65-45
Alcool etilic rectificat	restul.

Devierile cantitative și calitative de la raportul ingredientelor compusului reduce calitatea componentului de cupaj, ceea ce duce la nerealizarea rezultatului tehnic dat.

Folosirea extractului fenolic al lăstarilor de meri rețezați primăvara, preparat prin extragerea triplă a substanțelor fenolice cu soluții alcoolice de diferită tărie alcoolică și prelucrat cu termooxigen, împreună cu suc concentrat în prezența acidului ascorbic [vezi cererea de brevet de invenție, Republica Moldova nr. 93-0029, prioritate din 20.04.1993.] în componentul de cupaj, considerabil îmbunătățește calitatea lui, aroma și gustul.

Esența invenției constă în următoarele.

Extractul fenolic din lăstari de meri, obținut conform procedurii care prevede schimbări de oxidare ale componentelor extractului, conține substanțe caracteristice pentru calitatea băuturilor maturate, în special substanțe tanante oxidante, produse ale distrucției ligninei, inclusiv aldehide aromatice ale seriei aromarice, produsele hidrolizei hemicelulozei și a formațiunii melanounice. Datorită materiei prime specifice, pentru extractele fenolice din lăstarii de mere sunt caracteristice, pe lângă tonul de învechire de ciocolată și rășină în aromă, tonuri de mere în gust cu o amăreală picantă (la stadiul de 0,002% de hinină).

Întrebuințarea sucului de mere alcoolizat în componentul de cupaj îmbogățește organoleptica extractului de fenol cu tonuri de mere proaspete.

Vanilina contribuie la sporirea particularității principale a aromei, pe când glicerina îi atribuie un gust moale, catifelat.

Adăugarea zahărului caramelizat pentru corectarea culorii și a alcoolului etilic rectificat pentru atingerea condiției de 40,0±2,5% vol. face posibilă obținerea componentului de cupaj pentru băuturi alcoolice cu proprietățile dorite, și anume, aromă matură de rășină și mere și gust armonios cu amăreală picantă.

Componentul de cupaj pentru băuturi tari și vinuri se obține în felul următor.

Într-un vas de 100 dal se iau 700 l de extract fenolic din lăstari de meri (extractul fenolic din lăstari de meri se prepară conform procedurii propus în cererea de brevet de invenție a Republicii Moldova nr. 93-0029 din 20.04.1993), se toarnă suc de mere alcoolizat, preparat în perioada prelucrării fructelor, cu tăria de 17% vol. în cantitate de 170 l, se adaugă glicerină distilată conform GOST 6824-76 în cantitate de 3 l cu densitatea de cel puțin 1,244 g /cm<sup>3</sup>, 25 g vanilină în prealabil diluată în 250 ml de alcool etilic cu tăria de 40% vol. și 50 l de zahăr caramelizat preparat după tehnologia cunoscută de producere a divinurilor. Condițiile pentru alcool 40±2,5% vol. se rectifică cu alcoolul etilic rectificat până când nu se obține volumul componentului de cupaj până la 100 dal.

La prepararea componentului de cupaj pentru băuturi tari și vinuri se folosesc utilaje vinicole standarde cu înveliș protector, aprobat de către Ministerul Sănătății pentru utilizare în industria alimentară.

Exemple de preparare a componentului de cupaj.

**Exemplul 1.**

Pentru obținerea a 10 l de component de cupaj pentru băuturi tari și vinuri se aleg următoarele componente.

Extract fenolic din lăstari de meri cu conținut de substanțe fenolice 1,6 g /dm<sup>3</sup>, cu conținut de alcool etilic 40% vol., în cantitate de 7,5l, preparat în conformitate cu cererea de brevet de invenție a Republicii Moldova nr. 93-0029 din 20.04.1993.

Suc de mere alcoolizat cu tăria de 17,5% vol. cu aromă și gust specific, fără nuanțe străine și gusturi particulare, în cantitate de 1,5 l.

Glicerină distilată conform GOST 6824, cu densitatea de 1,255 în cantitate de 450 ml.

Cu alcool etilic rectificat la concentrația de 40,0±2,5% vol. aducem volumul componentului de cupaj până la condiția de 40,0±2,5% vol. și obținem componentul de cupaj pentru băuturi tari și vinuri pe baza extractului fenolic cu aromă de mere proaspete și amăreală picantă moderată.

**Exemplul 2.**

Pentru obținerea a 10 l de component de cupaj folosim următoarele ingrediente.

Extract fenolic din lăstari de meri, rețezați primăvara, cu conținut de substanțe fenolice de  $1,8 \text{ g /dm}^3$  în cantitate de 6,5 l, cu tăria de 40% vol.

Suc de mere alcoolizat cu tăria de 17,0% vol. în cantitate de 2 l.

Glicerină cu densitatea de 1,255 în cantitate de 40 ml.

Vanilină 0,3 mg în prealabil diluată în 30 ml de alcool etilic 40% vol.

Zahăr caramelizat - 650 ml.

Ingredientele se cupajează, se amestecă minuțios și, folosind alcool etilic rectificat, volumul se aduce la condiția de  $40,0 \pm 2,5\%$  vol.

Componentul de cupaj se folosește la prepararea băuturilor tari și vinurilor în cantitate de 4-8% vol.

Băuturile preparate cu componentul de cupaj propus se caracterizează prin originalitatea și rapiditatea preparării, le este caracteristic gustul armonios cu amăreală moderată și aromă intensă de mere și fructe.